

The Mix Compact

Ed.0904

LAINOX®

FORNO ELETTRICO CONVEZIONE/VAPORE

VE 042 P

Forno misto universale a vapore diretto per cotture a convezione, a vapore oppure miste

COSTRUZIONE

- Costruzione in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm
- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita)
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale

RISCALDAMENTO ELETTRICO

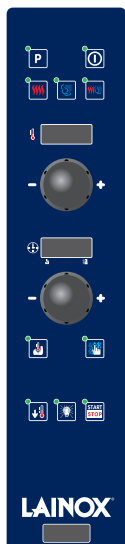
- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving



DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo elettronico con comandi retroilluminati e pulsanti di servizio per le funzioni manuali
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione numerica e acustica
- Possibilità di lavorare con 9 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare "99" programmi di cottura con cicli in sequenza
- Funzioni "Mantenimento a tempo e con sonda al cuore" per l'ottimizzazione del risultato di cottura
- Controllo temperatura al cuore per mezzo di sonda collegata a connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Programma di lavaggio "CL"
- Umidificatore manuale e programmabile attivabile con pulsante
- Sfiato camera di cottura per l'evacuazione vapori in eccesso
- Illuminazione temporizzata camera di cottura
- Condensazione vapori regolata automaticamente
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Controllo automatico della saturazione del vapore in camera
- Accesso facilitato per mezzo di pulsanti del pannello di controllo, al programma SERVICE per:

- Collaudo funzioni scheda elettronica
- Visualizzazione sonde di temperatura
- Conteggio ore funzionamento apparecchiatura per manutenzione programmata



VERSIONE P

Elettronico programmabile 99 programmi 9 cicli in sequenza automatica, display numerici, autodiagnosi, autoreverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola), umidificatore, illuminazione camera di cottura e porta a doppio vetro. Optional: sonda al cuore.

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Convezione 30°C - 300°C
- Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore 30°C - 300°C
- Rimessa in temperatura 120°C - 140°C
- Cotture in sequenza automatica
- Mantenimento caldo
- Optional: sonda al cuore 30°C - 100°C

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Microporta
- Segnalazione mancanza acqua con possibilità di continuazione in cottura a convezione
- Display segnalazione guasti e auto-diagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovra-temperatura visualizzato

DATI TECNICI

- Tensione di alimentazione e frequenza: 3N AC 400 V - 50 Hz
- Potenza elettrica totale: 3,4 kW
- Potenza riscaldamento camera: 3,15 kW
- Potenza riscaldamento vapore: 3,15 kW
- Potenza ventilatore: 0,25 kW

DIMENSIONI

- (mm) 640 x 590 x 550 h

CAPACITÀ

- Con paratie portateglie (di serie): 4 x 2/3 GN, interspazio tra i ripiani 70 mm
- Con paratie portateglie (a richiesta): 5 x 2/3 GN, interspazio tra i ripiani 60 mm

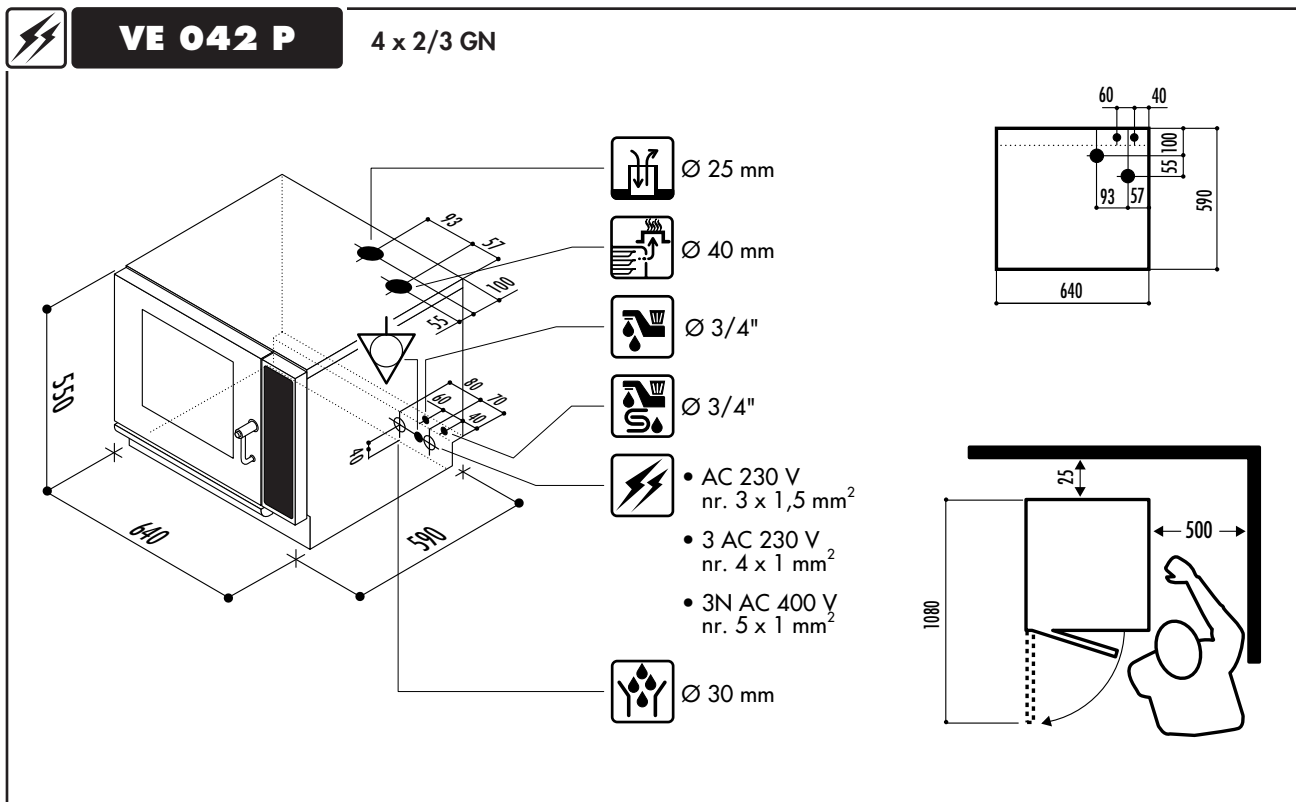
DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie 2/3 GN in acciaio inox (mm 352 x 325)

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore SC
- Porta contraria
- Versione marina
- Sonda al cuore ad ago per sottovuoto SE002
- Mensola in acciaio inox SM042
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232
- Kit doccia LD25

CERTIFICAZIONI **CE** IPX 4



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Lainox Ali S.p.A. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.